

Lemon Squares - Zitronenwürfel - Eine Spezialität aus ...

Kategorien: Plätzchen, Land, Amerika, Kuchen, Blechkuchen

Zutaten für: 1 Rezept

TEIG

125	Gramm	Margarine oder Butter, weich
4	Essl.	Puderzucker
2	Teel.	Rum
1	Prise	Salz
150	Gramm	Mehl
		L/4 Tl Backpulver

GUSS

200	Gramm	Zucker
3	Essl.	Mehl
1/2	Teel.	Backpulver
3		Eier, verklopft
1/2		Zitrone, nur abgeriebene Schale
4	Essl.	Zitronensaft

Anleitung:

Für den Teig Margarine oder Butter mit Puderzucker, Rum und Salz weich rühren. Das mit dem Backpulver vermischte Mehl zugeben, nur kurz glattrühren. Diesen Teig in die gefettete, bemehlte Carreform geben, mit einem Stück Klarsichtfolie bedecken und von Hand gleichmäßig glattstreichen, Folie entfernen.

Backen: 15 Minuten auf der untersten Rille des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens vorbacken.

Inzwischen für den Guss alle Zutaten mischen und auf den leicht gebräunten Teig gießen, während weiterer 30 Minuten fertigbacken. In der Form auskühlen lassen, in Würfel schneiden, möglichst frisch gegessen.

: O-Titel : Lemon Squares - Zitronenwürfel - eine Spezialität aus Amerika